

老照片

四代见“面”



▲以五台元宝为基础的“龙凤呈祥”面塑及幢篮担。



万生面塑店祖孙三代共临场。



张博超(右)在讲台上跟着父亲学捏面塑。



贺寿的素九生。



制作如意面塑。

桑金伟 文/摄

慈溪市周巷镇老街上有一家店，店主自称万生糕点店。我总觉得“糕点”之称不是很贴切，因为他家以制作礼节性、展示（摆设）性的“面塑”为主，而“糕点”往往是食用的点心。

与“糕点”相近的称呼是“糕团”。糕团店在南方特别是苏浙沪一带常见，如南京著名的百年老店芳婆糕团店，出品的千层糕、卷心糕、如意糕、青米糕、马蹄糕等是江南人喜欢的点心。记得过去浙山东门老街上也有此类店，宁波城内也有不少。糕团一般为米食，甜味是主打。糕团店若有定制生意，也会制作礼节性、展示性的“面塑”。

就此请教周巷镇文化站丁站长，其答复：我们为此店申报非遗项目时用的名称是“面塑”。我觉得，虽然“面塑”之称也不是最贴切，因为面塑在北方盛行，是北人的称呼，且其原料多为面粉，风格较粗犷。但姑且以此称呼。

万生面塑店同时生产礼节性、展示性的面塑类产品和糕团类食用产品，业务量大约各占一半。前者，有“定制生意”时才接单赶制；后者是每天“早点心辰光”的常规生意。我重点关注的是前者。

面塑俗称称面花、面羊、礼馍、羊羔馍、花馍等，是源于山东、山西、北京等地的民间传统艺术。中国的面塑艺术最早在汉代就有文字记载。

万生面塑店制作的产品有：寿桃、麦果、馒头、粽子、印糕、如意、红发糕、青米团、满月米团、素九生、十二生肖、五台元宝、状元财神糕、双层馅糯米软糕等。

寿桃，形似桃子，用于寿礼。麦果亦作“麦饼”，是简便的糕团食品，相关说法较多，一般是指扁圆无馅的食品，从词义上理解应是麦粉做的，儿时我常吃。馒头、粽子，司空见惯就不说了。印糕是用“糕印”压出来的糕。如意应是印糕的一种，是印出来的年糕，形似如意，有吉祥意。红发糕即红色的发糕。青米团是艾青团。满月米团，在周巷一带又被称作“安心团”“钳花团”（上有细纹，用钳子钳出，故名），

多用于新婚满月或新生儿满月。素九生，是九件荤性大菜用素料来制作，用于隆重的场合。十二生肖，即仿制十二生肖形状的食品。五台元宝，是五只元宝面塑由大到小向上叠起。状元财神糕是一种方形印糕，其上印有状元人像。双层馅糯米软糕，即今之遐迩闻名的余姚“梁弄大糕”。

以上十几种产品大都为米粉制作，很精细。多数既可食用，又具礼节性、展示性。不食用的仅两种，但其观赏性更强。

如以五台元宝为基础的“龙凤呈祥”，是万生面塑店制作的最漂亮的产品。我去拍摄时，一对五台元宝已装进“幢篮担”准备送出。“幢篮”是古色古香的礼品盛器，加上一根扁担就成了“幢篮担”。出租此担是万生面塑店的衍生业务。

素九生是组合式的大礼品，用“八格头”幢篮担盛放，一件一格很是适合，挑着出行十分风光，能为收礼人家赢得很大光彩。几年前，我在余姚芦城村横墙弄一户人家，拍到了主人60岁大寿桌上的素九生，手制的鱼、青蟹、鸡、鹅以及拱形的肋条肉是素九生中的主件，它们与同桌的真肉活蟹形成了有趣的呼应场面。这些素青蟹等面塑，分明出自万生面塑店店主张仁杰之手。张师傅说，素青蟹须“十脚齐备”，寓意十全十美。海边的人特别相信这一说法。

据张仁杰介绍，“万生糕点”已传五六代。对我而言，最特殊的是四代见“面”，这种情况至少在慈溪是独一无二的。

祖父张允谦今年阴寿95岁，他从事糕团生意逾70年。2015年初我去拍摄时，他的视力已经很差，然而有空时总是临场坐坐看看。2015年以后，我又去此店，问及老人，说是跌了一跤，卧床了。2021年老人过世。

其子张仁杰今年64岁，从事面塑近50年；其孙张宗汉35岁，做面塑13年。现在子、孙共撑店面。

2016年暑期我去周巷西社区，得知张宗汉在社区举办“假日学校”，传授面塑技法。其子也就是张允谦之曾孙张博超，当时年仅7岁，在讲台上依偎着父亲学捏面塑。

这不是四代见“面”嘛！

端午菖蒲香

我们的节日·端午节

虞 燕 文/摄

水边、沼泽地常见菖蒲，不小心折断，一股辛辣、豪放的特奇芳香钻入鼻孔，让人精神为之振。外婆菜园旁的水塘里，菖蒲如士兵一株株挺立，英姿矫健。扁而狭长的菖蒲叶子似软剑一般，风吹过，飒飒抖动，水塘成了练兵场。

小孩子对菖蒲并无太多好感，它既不像野果那样可以解馋，也没有花儿那般养眼。最多，男孩们折来当剑当刺刀，奔跑跑去冲冲杀杀。女孩们则取几段夹在课本里，书页会沾染一点香气。大人们说菖蒲含有一种油，能杀菌杀虫熏蚊子。很多人家割了菖蒲，窗台上摆一些，门上挂几根，任它从翠绿变成枯黄。干枯了也不舍得扔掉，拢到一块，划根火柴，在屋子角落里烧成灰烬。蚊子不喜菖蒲的气味，被熏得纷纷夺门而逃。还有，谁皮肤痒或长了痱，外婆就以菖蒲煮水，擦拭患处，边擦边默念着什么。被菖蒲水洗过后，皮肤会有清清凉凉的感觉。

一临近端午，菖蒲就成了抢手货，家家户户得备好菖蒲和艾草。“客里不知端午近，卖花担上见菖蒲”，可见早在宋代，就有此风俗了。早先时候，菖蒲和艾草是不用特意买的，就算自家未种，近处随便一转，准能寻到。

端午那日，母亲必起大早，包好粽子，用大锅煮熟，而后，去外婆家。外婆的院子里早就躺了菖蒲和艾草，边上的镰刀沾有新鲜的植物汁液，那股特有的香气弥散得无所顾忌。外婆头上搭蓝白宽条毛巾，穿浅灰斜襟衫，细致地将艾草和菖蒲分成好几份，与母亲一起挂在门和窗上，东屋、西屋、堂屋，概莫能外。菖蒲与艾草相依相偎，蒲剑艾旗，浓香四溢。我翕动鼻子，直呼太香了。外婆笑眯眯地拍了下木门，说，蚊虫啊各种坏东西啊都进不来，囡囡放心住外婆家吧。

农历五月，一向被视作毒月、



挂在门外的菖蒲。

恶月。老人们说，从五月初五端午算起，有九天毒日，端午节是九毒日之首，须将艾草和菖蒲捆成束，悬挂于门上。艾草与菖蒲一样，能驱蚊蝇虫蚁，有净化空气的作用。菖蒲叶片呈剑形，《本草纲目》里称菖蒲为“水剑”，民间便将其插在门口以示辟邪。

端午那日的午餐自然是丰盛的，大白鹅、蹄膀、粽子，再加茭白、黄瓜、豌豆、蒲瓜等外婆自己种的时蔬。银灰色的锡壶也摆上了桌，一只白瓷酒盅相伴于旁。外婆双手托起锡壶，倾斜，浅黄色液体从壶嘴流进酒盅。她站着端起酒盅，入口后鼓着腮帮子快速离开饭桌，朝屋子的角落喷了一口，另一个角落也一口，转回来，继续含浅黄色液体于口中，“噗”地喷向插在门窗上的艾草和菖蒲。艾草和菖蒲微微抖了一下，似乎抖出了更多的香气，轻轻松松就压住了酒味。锡壶里装的可不是黄酒，而是加了雄黄的烧酒，据说，雄黄酒跟菖蒲、艾草强强联手，解毒驱秽避瘟不在话下。

端午挂在门窗上的菖蒲艾草会保留许久，风吹过，香气阵阵。

长大后，一度以为菖蒲驱毒辟邪并不那么可信，不过是祖祖辈辈传下来的一种仪式。但其实还是有一定科学依据的。端午节正值初夏，多雨潮湿，细菌繁殖快，菖蒲本身含辛辣的芳香油，可提神通窍，且其全株有毒，虫类避之不及，甚至能制作杀虫剂。

江南梅雨

乡愁

张晓红

当我们吟诵着“黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙”的时候，梅雨，真的下起来了。今春雨水不多，乍见清亮的雨丝，轻柔舒缓地飘洒下来，晕染着江南烟云，心里好生喜欢。如约而至的梅雨，又唤醒了心中曾经有过的梦。

乡下的老屋，梅雨落在屋檐头，打着窗棂，又滴落在花格子窗外的芭蕉叶上、月季花丛中。“瓦沟收拾零水，并作檐间一滴声”，这是古诗中听到的雨声。

看到晶亮的雨丝中，青砖黛瓦上，漂浮着白滋滋的轻岚水雾。村里的许多幢老屋，依偎河边的和有水田环绕的，都缭绕着水灵灵的鲜活力，如同天地间绿意葱茏的植物。

但对农家人来说，终究还是喜欢聆听雨中秧苗拔节长叶的细微声音。母亲说：这梅雨下得真好！你看，水田里的禾秧又往上蹿了一寸。茄田垄里的泥土湿湿的、酥酥的，不用浇水啦！

我推开了花格子窗。映入眼帘的是烟雨蒙蒙的远山，云雾在山间流动，若隐若现。山是黛青色的，如黛眉，又似水中的半月、雾里的娇花，含蓄又朦胧。

小伙伴们结伴去看小河的雨中景致。雨在河面上拍出细密的涟漪，搅乱了素常的清澈平静。倒映在水中的柳影、和在微风中摇曳的芦苇的细秆影子，把河水染成了一片鲜活的翠绿。在河畔，三公公家的玉荷花树，开满了白色的花朵。乡亲们把栀子花称为玉荷花，玉荷花在绵绵的雨丝中，香得甜腻，香得醉人。

那年，小梅家里娶来了五嫂，我们把新娘子拦在大门外，笑着嚷着要吃糖。忽然，阿萍闻到了新娘子身上有香气。是玉荷花香！真好闻。小梅悄悄地对我们说：不要心急，待到了梅雨天，玉荷花开了，我自有办法让每个人身上香香的。

终于等到下雨的时候，我们这一群明媚如花的小女孩，淋着晶莹的梅雨，蹦跳着，欢笑着。看着三公公家竹园边花树上层层叠叠的绿，采来了绿荫中一朵朵如白蝴蝶



“疏雨打芭蕉”，是典型的江南文化意象。（顾玮 摄）

般的玉荷花。每个人把花束高高举过头顶，密密的雨滴，顺着花叶流到头发上、颈项里。平时，妈妈不准我淋雨，只有梅雨时，才不会管束我。嗨！你闻闻，头发香香啦，脖颈也香香啦！还有衣服也香香着哪！比新娘子嫂嫂还香……小女孩们互相闻着，闹着，疯着。

翌年，这个游戏不玩了。小梅的娘要她把家里可储水的家伙都拿出来储梅水。梅水可是个宝！

小君的家里，她娘把盛冬瓜汤的“呷呷碗”也放在了一众鬃子旁边，就等着装梅水。他们家有十口人吃饭，那两天，冬瓜汤用小饭碗盛着，一碗碗摆满了灶台和饭桌。

等到“双夏”大忙季节时，农家就用水桶装了这梅水，抬到田间给一家人当凉白开。

对我们居民户人家来说，梅水也是稀罕的好水。入梅前，母亲早就把大小水缸的缸脚水刮掉，把缸底洗好，擦拭干净，盼望着梅水把所有水缸装满。

母亲和隔壁的刘家嬷嬷一起，都穿着细碎花的紧身衫袄，弯弯的眉梢上沾着晶亮的细密的水珠，跑进跑出，忙得不亦乐乎。到了盛夏，母亲就把西瓜浸在梅水的大水缸里。待切开西瓜，红瓢儿愈加甜得沁凉沁凉。我们常常伏在水缸边沿儿上，好玩地“啊！啊！”叫几声，水缸里传出回声，可好玩啦！还有一股凉凉的水的清香气，弥漫上来，脸上清凉，眼眸清凉。我也喜欢喝生的梅水，那甜润、清冽冽的味道，胜过凉白开。

煮海熬波的岁月

慢时光

扶 摇

在象山沿海地带，曾有过不少世世代代以制盐为生的村庄，其中一个叫杉木洋村，在大徐镇。直到1967年村里围海造田，滩涂变成了耕地，以土灶大锅熬盐的场景才逐渐消失。

在杉木洋村的文化礼堂里，陈列着很多制盐的工具，漏卤的卤碗和熬盐的土灶都保存得很完整。礼堂里有座徐公祠，供奉着象山首任县令徐旂的塑像。据《徐氏宗谱》记载，唐神龙二年（706年），徐旂离任后居住于大徐，他的后代在玉泉盐场下东村设盐课司。可见，早在唐代，这里的村民就已有盐业生产活动。

我只知道生活离不开盐，盐是“百味之祖”“食肴之将”，却不知那时的盐民是怎么制盐的，直到那天在杉木洋村遇见八旬老人阿星伯，才让我长了见识。说起几十年前的制盐往事，阿星伯深褐色的眼眸里流露出浓浓的沧桑……

那时，村前是一望无际的海滩，村里家家户户把制盐当成营生，林立的盐槽和附近的盐田分属于不同的家庭，每家每户都有烧盐的土灶和制盐的工具，可谓“烟火三百里，灶煎满天星”。浩瀚的大海，广阔的滩涂，茂密的盐蒿草，是盐民“煮海为盐”取之不竭的“粮仓”。盐民大多熟悉天象，能够推算潮汐，利用潮汐来制盐。村中流传着久远的谚语：“雨后纳潮尾，长晴纳潮头。秋天纳夜潮，夏天纳日潮。”



杉木洋村村民演示当年盐民用一个灶洞四口锅的盐具熬盐。（杉木洋村村委会供图）

阿星伯15岁就跟着家人熬盐。每逢小水潮，泥涂比较干，他们一早就牵着牛到海边犁泥。海涂上，总会有比他们起得更早的人已经在作业。几头老牛喘着粗气，打着沉重的响鼻，低着头使劲往前拉犁，泥土快速地向两边翻滚开来。一犁就是一大片，一户挨着一户，一眼望去像波涛滚滚。翻开的涂泥在太阳下曝晒，晒干后浇上海水，浇好再晒，如此反复。两三天后，待泥涂泛起了白色的盐花，就一担担挑到岸上去堆着。那时，跟阿星伯同龄的孩子参与制盐的有好几个，他们每天跟随父母犁地、挑盐泥，海风吹，日头晒，小脸蛋一个个黑黑亮亮的，像刷过桐油打过蜡。

当盐泥堆成一座小山时，开始制卤。制卤的漏碗有大小，可装20担、40担或80担不等。漏碗

的形状就像一个很大的铁锅，底下装两根漏管，管子下放一口大缸。装泥前在漏碗上铺上一层稻草，然后铲上盐泥，打好样，在泥盘上浇适量的水，管子一端便开始滴滴答答地漏卤水了。每天早晚浇一次，一个昼夜能漏两大缸。如此漏五六天后，泥盘就废弃了，因为卤水咸度太淡了。最后两天漏出来的盐卤一般再浇到下一轮盐泥上去晒。

每漏一缸卤水，就放到土灶大锅上去烧煮。土灶大多是一个灶洞四口锅，烧上十个小时，直到卤水凝结成晶莹的盐粒。那时，阿星伯一家三代人在简易的茅草屋里熬盐，特别是盛夏，冒着热气的土灶大锅翻腾着滚烫的盐卤，他们热得剥光了衣服，只剩一条裤衩，还是被热气蒸得汗如雨淋。正如清代诗人吴嘉纪写的